vegenat®	**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO** COMIVER Sofrito de cebolla y ajo	Fecha: 13/09/2012	Rev.: 1
		Cód.: 1945	Pág.: 0/1

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
2. INGREDIENTES
3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
6. ETIQUETADO
7. ENVASE
8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
9. VIDA ÚTIL
10. MODO DE EMPLEO
11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONCEPTO DE LA REVISIÓN
Cambio de nombre y puntos 4, 5, 7 y 8

vegenat®	**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO** COMIVER Sofrito de cebolla y ajo	Fecha: 13/09/2012	Rev.: 1
		Cód.: 1945	Pág.: 1/1

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
Producto alimenticio deshidratado en trozos.

2. INGREDIENTES
Cebolla (*Allium cepa* L.) y ajo (*Allium sativum* L.).

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Humedad: < 7 %.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Las características microbiológicas de este producto cumplen lo establecido en el Reglamento 2073/2005 de la Comisión Europea.

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Información nutricional media		Por 100 g
Valor energético	kcal	359
	kJ	1507
Proteínas	g	14,6
Hidratos de Carbono	g	61,5
de los cuales azúcares	g	6,1
Grasas	g	2,8
de las cuales saturadas	g	-
Fibra alimentaria	g	14,6
Minerales		
Sodio	g	0,03

6. ETIQUETADO
El etiquetado cumple con la legislación vigente.

7. ENVASE
Doy Pack. Peso neto 1 kg.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
Caja que contiene 4 Doy Pack. Peso neto 4 kg.

9. VIDA ÚTIL
El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 24 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

10. MODO DE EMPLEO

Poner el producto en un recipiente con agua templada (600 ml por cada 70 g de producto) y dejar rehidratar durante 10 minutos. Escurrir y cocinar como producto fresco.
En preparaciones con componente líquido, añadir directamente y cocinar con el resto de los ingredientes.
En un preparado final para 10 comensales deben emplearse 70 g de este producto.

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Típico.
Olor: Típico.
Sabor: Típico.

REVISADO CALIDAD	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA
Firma: Responsable Calidad	Firma: Responsable Técnico